

Tài Liệu Hướng Dẫn cho Cơ Sở Bán Lẻ Hải Sản - Chiều theo *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm*

Cơ Quan Thực Phẩm NSW
6 Avenue of the Americas
Newington NSW 2127
Úc

Mục Lục

Mục Lục	2
Giới thiệu	4
Mục Đích và Phạm Vi	5
Sử dụng Tài Liệu Hướng Dẫn.....	5
Lời Cảm Ơn	5
Định nghĩa.....	6
Thông báo doanh nghiệp thực phẩm.....	8
Thiết Kế và Xây Dựng.....	9
Sức Khỏe và Vệ Sinh của Công Nhân Chế Biến Thực Phẩm	10
Thu Mua Thực Phẩm An Toàn	11
Thu Mua Thực Phẩm An Toàn	11
Bảo Quản Hải Sản An Toàn	12
Bảo quản hải sản tươi sống.....	13
Bảo Quản Ướt Trai Sò	13
Sử dụng đá tại các cơ sở bán lẻ hải sản	13
Histamin	14
Chế Biến Hải Sản	15
Bày Bán Hải Sản An Toàn.....	16
Vệ Sinh và Diệt Khuẩn.....	17
Dán Nhãn Hải Sản	18
Tráo Sản Phẩm.....	19
Quy trình chế biến hải sản bổ sung	20
Quy trình chế biến hải sản bổ sung	20
Mở miệng sò.....	20
Thải Bỏ Hải Sản.....	21
Lễ Hội Tạm Thời & Quầy Bán Hàng Di Động	22

Đấu Giá Cá Từ Thiện.....	23
Tài Liệu Tham Khảo.....	24

Giới thiệu

Cơ Quan Thực Phẩm NSW là cơ quan chính phủ tiểu bang chịu trách nhiệm bảo đảm thực phẩm tại NSW được an toàn và dán nhãn mác phù hợp, và người tiêu dùng có thể lựa chọn thực phẩm với đầy đủ thông tin.

Viên Chức An Toàn Thực Phẩm của Cơ Quan Thực Phẩm NSW và Viên Chức Sức Khỏe Môi Trường của Chính Phủ Địa Phương là những Viên Chức Được Ủy Quyền chiếu theo điều 37 *Đạo Luật Thực Phẩm 2003* của NSW ("*Đạo Luật*") và có quyền hạn rộng rãi, trong đó có quyền vào và thanh tra các cơ sở thực phẩm và kiểm tra bất cứ giấy tờ nào liên quan tới việc kinh doanh thực phẩm.

Dù mục tiêu của Cơ Quan Thực Phẩm NSW là hướng dẫn và hỗ trợ các cơ sở này tuân thủ những trách nhiệm của mình; chiếu theo *Đạo Luật* này Cơ Quan có thể và sẽ truy tố các doanh nghiệp nếu họ không chấp hành.

Tài Liệu Hướng Dẫn này được Cơ Quan Thực Phẩm NSW biên soạn để giúp các cơ sở bán lẻ hải sản đáp ứng những yêu cầu về an toàn thực phẩm và dán nhãn mác như trình bày trong *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm Úc - Tân Tây Lan* được công nhận là luật ở Úc.

Đây là tài liệu hướng dẫn và có thể không nêu đầy đủ những yêu cầu mà quý doanh nghiệp phải tuân thủ. Các doanh nghiệp nên tham khảo *Đạo Luật, Quy Định Thực Phẩm 2004* của NSW và *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm* để biết đầy đủ tất cả các yêu cầu. Bạn có thể tìm thấy các đạo luật của NSW tại www.legislation.nsw.gov.au và *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm* tại www.foodstandards.gov.au.

Mục Đích và Phạm Vi

Tài Liệu Hướng Dẫn này được biên soạn với mục đích trợ giúp các cơ sở bán lẻ hải sản hiểu rõ những yêu cầu trong *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm* mà doanh nghiệp của họ phải tuân thủ. Tài liệu này trình bày những vấn đề về an toàn thực phẩm và những yêu cầu về dán nhãn mác mà những cơ sở bán lẻ hải sản phải chấp hành, đồng thời giải thích những vấn đề liên quan tới cơ sở bán lẻ hải sản, chẳng hạn như yêu cầu về thông báo kinh doanh, tráo hải sản, thải bỏ, các lễ hội tạm thời và đấu giá cá từ thiện.

Một số doanh nghiệp kinh doanh hải sản nhất định, chẳng hạn như những doanh nghiệp tham gia bán sỉ và chuyên chở hải sản, phải xin giấy phép của Cơ Quan Thực Phẩm NSW theo *Chương Trình An Toàn Hải Sản*, và phải bảo đảm doanh nghiệp của họ đáp ứng những yêu cầu của Chương Trình cùng với những yêu cầu được nêu trong tài liệu này.

Doanh nghiệp có các hoạt động bảo quản ươn cần tiến hành các quy trình kiểm soát để tuân thủ những yêu cầu của *Sổ Tay Hướng Dẫn Hoạt Động của Chương Trình Trai Sò Tiểu Bang NSW* (www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/fb-shellfish.htm).

Tài Liệu Hướng Dẫn này không giải thích những yêu cầu về An Toàn và Sức Khỏe Nghề Nghiệp hoặc những yêu cầu về môi trường.

Sử dụng Tài Liệu Hướng Dẫn

Trong Tài Liệu Hướng Dẫn này, những yêu cầu của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm* đối với cơ sở bán lẻ hải sản được trình bày riêng trong các bảng. Tiếp theo phần bảng là thông tin về cách thức chấp hành những yêu cầu này.

Ngoài Tài Liệu Hướng Dẫn này, bạn cần tham khảo thêm những Tài Liệu Hướng Dẫn khác của Cơ Quan Thực Phẩm NSW và những Quy Tắc Hành Nghề như *Quy Tắc Hành Nghề của Các Cơ Sở Kinh Doanh Hải Sản* và *Tài Liệu Hướng Dẫn về Bảo Quản Ướt Trai Sò* (xem phần Tài Liệu Tham Khảo để có danh sách đầy đủ).

Lời Cảm Ơn

- Ông Harry Peters, Tiếp Thị Hải Sản
- Ông Bryan Skepper, Thị Trường Cá Sydney
- Ông Graeme Turk, Thị Trường Cá Sydney
- Ông John Roach, Nguyên Hiệp Hội Nhà Buôn Cá Chính, Úc
- Ông Michael Kitchener, Hiệp Hội Nhà Buôn Cá Chính, Úc
- Ông Kerry Strangas, Hiệp Hội Nhà Buôn Cá Chính, Úc

Định nghĩa

Mẻ	Lượng nhuyễn thể hai mảnh vỏ được đánh bắt, gạn lọc hoặc xử lý từ cùng một hợp đồng thuê mướn và vào cùng ngày đánh bắt
Sạch	Nghĩa là sạch sẽ để có thể chạm vào, loại bỏ những tạp chất ngoại lai có thể nhìn thấy và không còn mùi khó chịu
Kiểm soát	Một biện pháp nhằm ngăn ngừa, loại bỏ hoặc giảm bớt một mối nguy hại về an toàn thực phẩm tới mức độ chấp nhận được
Gạn Lọc	Một quy trình sử dụng môi trường có kiểm soát để giảm lượng sinh vật gây bệnh nhất định có thể có trong trai sò và giáp xác tươi sống
Doanh nghiệp thực phẩm	Một doanh nghiệp, công ty hoặc hoạt động (ngoài sản xuất thực phẩm thiết yếu) liên quan tới - a. sử dụng thực phẩm nhằm mục đích để bán; hoặc b. bán thực phẩm; bất kể doanh nghiệp, công ty hoặc hoạt động liên quan nhằm mục đích thương mại, từ thiện hay mang tính chất cộng đồng, hoặc cho dù chỉ liên quan tới việc sử dụng hoặc bán thực phẩm vào một lần duy nhất
Nguy hại	Nghĩa là một tác nhân sinh học, hóa học hoặc vật lý có trong thực phẩm, hoặc tình trạng của thực phẩm, có khả năng gây ra tác động có hại cho sức khỏe của con người
Không thấm	Nghĩa là sẽ không hút nước, hơi ẩm hoặc dầu mỡ
Nước sạch	Nước mà người có thể uống. <i>Tài Liệu Hướng Dẫn Nước Sạch của Úc</i> được sử dụng làm tài liệu tham khảo về nước có thể uống được
Thực phẩm nguy hại tiềm tàng	Nghĩa là thực phẩm phải được bảo quản ở những nhiệt độ nhất định để giảm thiểu sự tăng trưởng của bất kỳ vi sinh vật gây bệnh nào có thể có trong thực phẩm, hoặc ngăn ngừa sự hình thành độc tố trong thực phẩm
Thực phẩm ăn liền	Nghĩa là thực phẩm mà khi được ăn thường ở tình trạng như khi được bán, không có hạt trong vỏ và toàn bộ sản phẩm, và không bao gồm trái cây tươi và rau tươi mà người tiêu dùng cần bóc vỏ, gọt vỏ hoặc rửa
Diệt khuẩn	Nghĩa là áp dụng nhiệt độ hoặc hóa chất, nhiệt và hóa chất, hoặc những quy trình khác trên bề mặt để giảm lượng vi sinh vật xuống mức: a. không ảnh hưởng tới sự an toàn của thực phẩm khi tiếp xúc với bề mặt đó; và b. không để lây lan bệnh truyền nhiễm
Hải sản	Tất cả động vật có xương sống và không xương sống dưới nước mà con người sử dụng làm thực phẩm, nhưng không bao gồm

	động vật lưỡng cư, động vật có vú, bò sát, và thực vật thủy sinh
Doanh nghiệp hải sản (<i>Quy Định Thực Phẩm 2004</i>)	<p>Một doanh nghiệp có liên quan tới sử dụng hải sản, trong đó có việc tiến hành bất kỳ loại hình hoạt động nào dưới đây:</p> <ol style="list-style-type: none"> nuôi trồng, đánh bắt và thu gom trai sò và loài chân bụng, gạn lọc trai sò, nuôi trồng thủy sản, chế biến hải sản, trong đó có việc lột da, bỏ ruột và mang, róc xương, bóc vỏ, nấu, hun khói, bảo quản và đóng hộp, đóng gói hải sản, bảo quản hải sản, vận chuyển hải sản, bán sỉ hải sản <p>Doanh nghiệp hải sản không bao gồm bán lẻ hải sản</p>
Cơ sở bán lẻ hải sản	xem "Doanh nghiệp thực phẩm"
Trai sò	Tất cả những loài nhuyễn thể hai mảnh vỏ ăn được như hến, nghêu, ngao, điệp (trừ khi sản phẩm tiêu dùng chỉ là cơ khép vỏ), sò và trai, đã bóc vỏ hoặc còn vỏ, tươi hoặc ướp lạnh, còn nguyên con hoặc từng phần, hoặc đã chế biến
Kiểm soát nhiệt độ	<p>Nghĩa là giữ hải sản ở nhiệt độ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5°C hoặc thấp hơn nếu cần thiết để giảm thiểu sự tăng trưởng của vi sinh vật truyền nhiễm hoặc có độc trong thực phẩm sao cho sự an toàn vi sinh vật của thực phẩm không bị tác hại trong thời gian thực phẩm được giữ ở nhiệt độ đó; hoặc 60°C hoặc cao hơn; hoặc một nhiệt độ khác – nếu doanh nghiệp thực phẩm chứng minh rằng giữ thực phẩm ở nhiệt độ này trong thời gian bảo quản sẽ không tác hại tới sự an toàn về vi sinh vật của thực phẩm
Bảo quản ướt	Bảo quản tạm thời trai sò trong thùng có chứa nước biển tự nhiên hoặc nước muối làm từ muối biển và nước sạch. Bảo quản ướt có thể áp dụng để lưu kho, loại bỏ cát hoặc bổ sung muối cho trai sò.

Thông báo doanh nghiệp thực phẩm

Theo *Đạo Luật Thực Phẩm 2003*, tất cả doanh nghiệp thực phẩm ở NSW phải thông báo những thông tin chi tiết của họ cho Cơ Quan Thực Phẩm NSW (những doanh nghiệp đã có giấy phép của Cơ Quan Thực Phẩm NSW được miễn yêu cầu này). Nếu không thông báo thì sẽ bị coi là vi phạm, trừ khi có giấy phép do Cơ Quan cấp cho doanh nghiệp thực phẩm của bạn.

Bạn có thể thông báo miễn phí doanh nghiệp thực phẩm của bạn trên trang mạng thông báo thực phẩm của Cơ Quan Thực Phẩm NSW www.foodnotify.nsw.gov.au; hoặc hội đồng địa phương của bạn có thể làm việc này cho bạn (họ có thể tính lệ phí).

Muốn biết thêm thông tin, hãy tham khảo tờ thông tin “Thông Báo Doanh Nghiệp Thực Phẩm” trên trang mạng của Cơ Quan Thực Phẩm NSW (www.foodauthority.nsw.gov.au).

Thiết Kế và Xây Dựng

Tiêu chuẩn 3.2.3 của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm* hướng dẫn cách xây dựng và bảo trì các cơ sở làm việc của bạn. Tiêu chuẩn này dựa trên kết quả cần đạt tới và quy định chi tiết những yêu cầu đối với sàn nhà, tường, trần nhà, đồ đạc, máy móc, thiết bị và các dụng cụ rửa tay.

Khi xây dựng một cơ sở làm việc mới, bạn phải liên hệ với Hội Đồng địa phương của bạn và nên tham khảo tài liệu Tiêu Chuẩn Úc AS 4674-2004 về *Xây Dựng và Trang Thiết Bị của Cơ Sở Thực Phẩm*. Bạn có thể mua Tiêu Chuẩn này từ Cơ Quan Tiêu Chuẩn Úc (www.saiglobal.com/shop).

Để tuân theo Tiêu Chuẩn 3.2.3 bạn cần chấp hành những quy định sau đây;

- Cơ sở cần bố trí khu vực và thiết bị xử lý thực phẩm tách biệt khỏi nguồn ô nhiễm tiềm tàng, ví dụ như khu vực cọ rửa, khu vực chứa rác, kho hóa chất
- Thiết kế và bố trí của cơ sở cần tạo điều kiện cho việc cọ rửa dễ dàng, nghĩa là giảm thiểu các khe hở, vết nứt và những khu vực có thể tích tụ chất bẩn và mảnh vụn
- Quá trình thi công các cơ sở phải loại bỏ chất bẩn, bụi và những chất gây ô nhiễm khác, không được chứa hoặc để loài gây hại xâm nhập
- Những vật liệu dùng để xây dựng cơ sở thực phẩm phải dễ dàng cọ rửa và có thể diệt khuẩn nếu cần thiết. Bề mặt những vật liệu dùng trong cơ sở thực phẩm phải nhẵn và không thấm hơi ẩm, ví dụ như thép không gỉ hoặc đá lát. (Không được sử dụng những đồ dùng bằng gỗ vì những đồ dùng này thấm hơi ẩm và khó cọ rửa hoặc diệt khuẩn)
- Đồ đạc, máy móc và thiết bị phải cọ rửa được một cách dễ dàng và hiệu quả, và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm có thể được diệt khuẩn nếu cần thiết
- Dụng cụ rửa tay chuyên biệt (nghĩa là tách biệt) cần được đặt ở những khu vực công nhân xử lý thực phẩm và gần nhà vệ sinh. Dụng cụ rửa tay phải được đặt cố định và kết nối với nguồn nước sạch, ấm, có khăn giấy và xà phòng

Lưu ý: Danh sách này không liệt kê tất cả các yêu cầu; Tiêu Chuẩn này còn bao gồm những yêu cầu khác như chiếu sáng, thông gió, v.v... Muốn biết thêm thông tin, hãy tham khảo *Thực Phẩm An Toàn của Úc – Tài Liệu Hướng Dẫn về Những Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm* tại trang mạng của FSANZ (Tổ Chức Tiêu Chuẩn Thực Phẩm Úc – Tân Tây Lan) (www.foodstandards.gov.au).

Sức Khỏe và Vệ Sinh của Công Nhân Chế Biến Thực Phẩm

Các Điều 13-18 trong Tiêu Chuẩn 3.2.2 của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm* quy định những yêu cầu về sức khỏe và vệ sinh đối với công nhân chế biến thực phẩm. Những yêu cầu này bao gồm công nhân chế biến thực phẩm phải thông báo cho giám sát viên về mọi tình trạng bệnh tật hoặc ốm đau mà họ gặp phải cũng như những yêu cầu về rửa tay và làm vệ sinh cá nhân.

Để tuân theo Tiêu Chuẩn này, bạn và nhân viên của bạn cần chấp hành những quy định sau đây;

- Nhân viên có những kỹ năng cần thiết và có kiến thức về an toàn thực phẩm và vệ sinh thực phẩm liên quan tới những thao tác trong công việc của họ. Những kỹ năng này có thể bao gồm rửa tay sạch sẽ, biết cách chế biến thực phẩm an toàn, biết cách tránh nguy cơ ô nhiễm chéo và kiến thức về việc kiểm soát bằng nhiệt độ
- Nhân viên phải rửa tay sạch sẽ
- Nhân viên không được hút thuốc trong khu vực chế biến thực phẩm
- Nhân viên bị bệnh truyền nhiễm không được làm việc, hoặc được phân công tới khu vực làm việc không có thực phẩm và được phân công những nhiệm vụ không liên quan tới thực phẩm
- Nhân viên phải mặc đồng phục hoặc trang phục sạch sẽ
- Phải sử dụng đồ dùng hoặc những cách thức phù hợp khác khi chế biến thực phẩm để giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm chéo
- Các dụng cụ rửa tay phải có xà phòng, khăn giấy (hoặc những phương thức khác được chấp nhận) và nước sạch, ấm
- Luôn có sẵn nhiệt kế để có thể kiểm tra nhiệt độ thực phẩm với độ chính xác tới +/- 1°C. Nhiệt độ của thực phẩm có nguy hại tiềm tàng phải được giám sát thường xuyên và ghi lại nhiệt độ

Thu Mua Thực Phẩm An Toàn

Tiêu Chuẩn 3.2.2 của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm* quy định những biện pháp mà doanh nghiệp cần triển khai để bảo đảm thu mua thực phẩm một cách an toàn. Những yêu cầu này bao gồm việc bảo đảm thực phẩm tránh khỏi trường hợp ô nhiễm có thể xảy ra, thực phẩm được thu mua ở nhiệt độ phù hợp và có thông tin đầy đủ về loại thực phẩm, người cung cấp hoặc sản xuất thực phẩm.

Những điểm sau đây sẽ giúp bạn chứng minh việc tuân thủ tiêu chuẩn này;

- Nhiệt độ của thực phẩm có thể trở nên nguy hại, chẳng hạn như hải sản phải được kiểm tra khi thu mua và chỉ nhận hàng nếu nhiệt độ bằng hoặc dưới 5°C. Nói chung điều này chỉ có thể thực hiện được nếu chở hàng bằng phương tiện chuyên chở có hệ thống làm lạnh hoặc đã ướp lạnh bằng đá
- Chỉ nhận sản phẩm đông lạnh được giao nếu sản phẩm được đông đá, nghĩa là không bị rã đông bên ngoài
- Chỉ nhận thực phẩm nếu không thấy có dấu hiệu sản phẩm bị nhiễm bẩn, chẳng hạn như bao bì còn nguyên vẹn, hải sản ăn liền chưa hề tiếp xúc với hải sản tươi sống
- Sản phẩm phải có đầy đủ thông tin, chỉ rõ loại sản phẩm cũng như người cung cấp, sản xuất, đóng gói hoặc nhập khẩu sản phẩm
- Hải sản phải được mua từ một nguồn đã được cấp phép để bảo đảm hải sản đó đã được đánh bắt và chế biến một cách an toàn. Theo *Quy Định Thực Phẩm 2004*, các doanh nghiệp hải sản của NSW (xem trong phần định nghĩa) phải được Cơ Quan Thực Phẩm NSW cấp giấy phép. Bạn có thể kiểm tra xem nhà cung cấp của mình có được cấp giấy phép hay không bằng cách yêu cầu một bản sao giấy phép của Cơ Quan Thực Phẩm NSW. Hải sản do người câu cá giải trí đánh bắt (bao gồm cả cá từ những buổi đấu giá cá từ thiện) không được bán vì mục đích thương mại
- Bạn phải có thể chứng minh được bạn đã mua thực phẩm từ ai. Bạn phải giữ những thông tin liên quan tới tên và địa chỉ doanh nghiệp của người bán, người sản xuất hoặc đóng gói (hoặc tên và doanh nghiệp nhập khẩu nếu là thực phẩm nhập khẩu) của bất kỳ loại thực phẩm nào đem bán

Bảo Quản Hải Sản An Toàn

Điều 6 trong Tiêu Chuẩn 3.2.2 của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm* quy định những yêu cầu về bảo quản thực phẩm an toàn. Mục đích của những yêu cầu này là bảo vệ thực phẩm không bị nhiễm bẩn và bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ nhất định.

Những cách thức sau đây sẽ giúp bạn tuân thủ tiêu chuẩn về bảo quản hải sản an toàn, ngoài hải sản tươi sống:

- Thực phẩm tươi sống và thực phẩm ăn liền (trong đó có sò) cần được bảo quản tách biệt để bảo đảm sản phẩm tươi sống và sản phẩm đã qua nấu nướng không tiếp xúc với nhau. Tốt nhất là đặt thực phẩm tươi sống bên dưới thực phẩm ăn liền để giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm chéo do máu hoặc dịch nhỏ giọt xuống.
- Sản phẩm đang được bảo quản phải được che đậy để giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm chéo
- Hải sản cần được bảo quản ở nhiệt độ bằng hoặc dưới 5°C. Việc này có thể được thực hiện bằng hệ thống làm lạnh chạy điện như tủ lạnh hoặc phòng lạnh với sự hỗ trợ của đá lạnh
- Hải sản đông lạnh cần được giữ trong tình trạng “đông đá” trong quá trình bảo quản
- Sử dụng một nhiệt kế sạch và đã được diệt khuẩn để kiểm tra với tần suất ít nhất là hàng ngày nhằm bảo đảm nhiệt độ sản phẩm bằng hoặc dưới 5°C
- Không chất quá đầy tủ lạnh hoặc phòng lạnh nhằm bảo đảm đủ dòng khí lưu thông quanh thực phẩm để làm lạnh
- Để hỗ trợ cho quy trình làm lạnh, cần bỏ thực phẩm ra khỏi hộp xốp khi thực phẩm được bảo quản trong phòng lạnh hoặc tủ lạnh
- Bảo đảm cho thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc thực phẩm không tiếp xúc với sàn phòng lạnh, ví dụ như bảo quản thực phẩm ở trên giá cao hơn mặt sàn
- Bảo đảm những phế phẩm được chứa trong thùng hoặc chậu có dán nhãn rõ ràng và để xa khỏi thực phẩm

Bảo quản hải sản tươi sống

Hải sản tươi sống phải được bảo quản trong những điều kiện sẽ không tác hại tới sự an toàn và khả năng sử dụng của hải sản. Những nguy cơ có thể xảy ra đối với hải sản tươi sống gồm có áp dụng nhiệt độ sai và những điều kiện môi trường không phù hợp, ví dụ như chất lượng nước, độ pH, độ mặn, độ ẩm, chất quá nhiều hàng và tình trạng đóng gói.

Hải sản được bảo quản tươi sống bao gồm các loài cá như Cá Vược, Cá rô Bạc và cá rạn san hô; các loài giáp xác như tôm hùm đá và cua, và các loài nhuyễn thể như bào ngư, trai và sò.

Hãy tham khảo *Hải Sản An Toàn của Úc – Tài liệu hướng dẫn về Tiêu Chuẩn 4.2.1 từ Tiêu Chuẩn Sản Xuất và Chế Biến Hải Sản Thiết Yếu* (www.foodstandards.gov.au) và *Quy Tắc Bảo Quản Hải Sản Tươi Sống* của Hiệp Hội Nhà Buôn Cá Chính (MFMA) (có tại MFMA) để biết những yêu cầu cụ thể về bảo quản hải sản tươi sống.

Bảo Quản Ướt Trai Sò

Bảo quản ướt động vật nhuyễn thể hai mảnh vỏ được coi là việc làm có rủi ro cao và do đó cần lưu ý thêm để bảo đảm sản phẩm an toàn khi sử dụng. Động vật nhuyễn thể hai mảnh vỏ ăn bằng cách hút nước qua bề mặt mang, sau đó giữ lấy những mẫu thức ăn trong nước và chuyển tới miệng để ăn. Khi ăn, vi khuẩn, vi rút và những chất có hại trong nước sẽ tích tụ trong trai sò.

Một số phương pháp cơ bản để ngăn không cho nhuyễn thể hai mảnh vỏ bị nhiễm bẩn trong quá trình bảo quản ướt bao gồm sử dụng nước sạch và bảo đảm nhuyễn thể bảo quản ướt được chứa trong một thùng riêng biệt với nguồn nước riêng biệt với hải sản khác để phòng ngừa nhiễm bẩn từ nước. Để biết thêm về những yêu cầu khác, xin tham khảo *Tài Liệu Hướng Dẫn Bảo Quản Ướt Trai Sò* (www.foodauthority.nsw.gov.au/fb-seafood.htm)

Sử dụng đá tại các cơ sở bán lẻ hải sản

Khi sử dụng đá tại các cơ sở bán lẻ hải sản để giữ đúng nhiệt độ thích hợp cho thực phẩm, bạn cần bảo đảm đá được làm từ nước sạch (ví dụ như nước máy).

Nếu bạn tự làm đá, phải bảo đảm máy làm đá được vệ sinh và diệt khuẩn thường xuyên. Bảo đảm rằng mọi bộ lọc cũng được vệ sinh thường xuyên.

Nếu mua đá từ nhà cung cấp, bạn phải bảo đảm đá thuộc loại "dùng cho thực phẩm".

Khi đá tiếp xúc với thực phẩm, phải bảo đảm thao tác được thực hiện bảo đảm vệ sinh. Không nên sử dụng đá cũ.

Hixtamin

Nhiễm độc hixtamin trong cá (hoặc nhiễm độc Scromboid) là một loại nhiễm độc thực phẩm do trong cá có hàm lượng hixamin cao.

Vi khuẩn xuất hiện tự nhiên trong cá sản sinh ra enzym và enzym chuyển hóa histadine trong cá thành hixtamin.

Nhiễm độc hixtamin trong cá thường xuất hiện ở một số loài cá nhất định như cá ngừ, cá mè, cá thu, cá mũi kiếm và cá maclin.

Hixtamin không bị phân hủy trong quá trình nấu nướng. Do đó, cách tốt nhất để giữ lượng hixtamin ở mức tối thiểu là kiểm soát nhiệt độ phù hợp.

Trong một số trường hợp, có thể một hàm lượng hixtamin thấp đã có sẵn trong cá khi bạn thu mua. Để giảm thiểu sự hình thành hixtamin, bạn phải luôn:

- Mua cá từ những nhà cung cấp tin cậy có sử dụng đá hoặc hệ thống làm lạnh để bảo quản cá
- Thu mua sản phẩm ở nhiệt độ làm lạnh (băng hoặc dưới 5°C)
- Đưa cá vào bảo quản lạnh ngay khi thu mua về
- Bảo quản cá ở nhiệt độ làm lạnh khi không sử dụng
- Nếu cá bị đông cứng, rã đông cá ở nhiệt độ làm lạnh.

Khi bày bán cá, luôn bảo đảm có đủ đá trên sản phẩm và các thiết bị làm lạnh được đặt ở nhiệt độ băng hoặc dưới 5°C.

Muốn biết thêm thông tin về Hixtamin, xin tham khảo tờ thông tin “Kiểm Soát Nhiễm Độc Hixtamin trong Thực Phẩm” tại trang mạng của Cơ Quan Thực Phẩm NSW (www.foodauthority.nsw.gov.au).

Chế Biến Hải Sản

Điều 7 trong Tiêu Chuẩn 3.2.2 của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm* quy định những yêu cầu về xử lý và chế biến thực phẩm an toàn. Quy trình chế biến bao gồm các bước như rửa đông, róc xương, bỏ ruột và mang, nấu và ướp nước sốt.

Những cách thức sau đây sẽ giúp bạn tuân thủ tiêu chuẩn này;

- Tốt nhất là chế biến thực phẩm ăn liền ở một khu vực chuyên biệt, tách rời khỏi khu vực xử lý sản phẩm tươi sống để giảm nguy cơ ô nhiễm chéo. Nên dùng dao, thớt và kẹp chuyên dụng để chế biến thực phẩm ăn liền
- Bảo đảm tất cả thiết bị như bàn, dao, thớt, khay trưng bày, v.v. được vệ sinh và diệt khuẩn trước khi sử dụng (đặc biệt nếu chế biến thực phẩm ăn liền)
- Nếu rửa đông sản phẩm, phải bảo đảm giảm thiểu thời gian sản phẩm ở bên ngoài hệ thống làm lạnh. Tốt nhất là rửa đông sản phẩm ăn liền như cá hồi hun khói và tôm he trong phòng lạnh (xem trang 61 trong *Thực Phẩm An Toàn của Úc* để biết thêm thông tin về những phương pháp rửa đông an toàn)
- Giảm thiểu thời gian để hải sản bên ngoài hệ thống làm lạnh trong quá trình chế biến. Chỉ mang ra khỏi phòng lạnh một lượng sản phẩm đủ để chế biến trong vòng 2 giờ
- Bảo đảm những thùng rác, hóa chất, v.v. được để cách xa khỏi hải sản đang chế biến
- Khi nấu hải sản, bảo đảm rằng sản phẩm được nấu kỹ. Thịt phải trắng và chắc. Có thể sử dụng nhiệt kế sạch và diệt khuẩn để kiểm tra xem nhiệt độ ở bên trong sản phẩm đã đạt 65°C hay chưa
- Khi làm nguội sản phẩm ăn liền đã nấu chín, thực phẩm cần được làm nguội nhanh. Phải làm nguội thực phẩm từ nhiệt độ nấu xuống dưới 21°C trong vòng 2 giờ và từ 21°C xuống bằng hoặc dưới 5°C trong vòng 4 giờ nữa
- Xem những phần bổ sung để biết quy trình chế biến sò an toàn

Chương 1 của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm*, Phần 1.3 *Các chất bổ sung cho thực phẩm* chỉ ra những chất có thể bổ sung cho thực phẩm và lượng có thể bổ sung.

Việc thu mua, bảo quản và sử dụng những chất này, cũng như những thành phần khác, phải tuân thủ các yêu cầu của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm*. Một điểm quan trọng cần lưu ý là một số thành phần không bị coi là "có nguy cơ gây hại" khi mới thu mua, ví dụ như nước sốt đóng hộp, nhưng khi mở ra có thể "có nguy cơ gây hại" và do đó phải được bảo quản ở nhiệt độ nhất định.

Bày Bán Hải Sản An Toàn

Điều 8 trong Tiêu Chuẩn 3.2.2 của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm* quy định những yêu cầu tối thiểu về bày bán hải sản. Điều khoản này yêu cầu bạn tiến hành tất cả những biện pháp khả thi để bảo quản thực phẩm tránh khỏi nguy cơ nhiễm bẩn và để bày bán thực phẩm ở nhiệt độ nhất định.

Những cách thức sau đây sẽ giúp bạn tuân thủ điều khoản này;

- Phải bày bán hải sản ở nhiệt độ nhất định. Điều này nghĩa là hải sản khi bày bán phải được giữ ở nhiệt độ bằng hoặc dưới 5°C bằng cách sử dụng hệ thống làm lạnh hoặc lượng đá phù hợp. Điều này cũng có nghĩa là sản phẩm đông lạnh được bày bán ở trạng thái “đông đá” và không có dấu hiệu bị rã đông
- Không chất quá đầy các thùng bày bán
- Hải sản tươi sống cần để tách biệt với hải sản ăn liền khi bày bán. Bạn có thể sử dụng tấm ngăn bằng kính Pecpêch hoặc thùng chứa riêng biệt. Sản phẩm tươi sống và sản phẩm ăn liền phải để tách biệt để ngăn ngừa ô nhiễm chéo giữa sản phẩm ăn liền với dịch và/ hoặc đá bẩn
- Cần sử dụng dụng cụ riêng biệt để xử lý sản phẩm tươi sống và sản phẩm ăn liền nhằm giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm chéo
- Đồ dùng được sử dụng để bày bán hải sản ăn liền phải sạch sẽ và không bị nhiễm bẩn, được làm bằng vật liệu nhựa, không thấm. Nắp hộp xốp đựng cá có thể thấm nước và ngấm các chất gây ô nhiễm như dịch từ sản phẩm tươi sống, do đó không được sử dụng để bày bán sản phẩm ăn liền
- Xem phần bổ sung về dán nhãn mác hải sản bày bán

Cá nguyên con tươi sống có thể được bảo quản trong thùng đá tại cơ sở kinh doanh; tuy nhiên tất cả những sản phẩm khác như cá đã róc xương và sản phẩm ăn liền phải được bảo quản trong tủ bày bán có hệ thống làm lạnh. Tất cả mọi sản phẩm phải được bảo quản phù hợp để không bị nhiễm bẩn (chẳng hạn như từ khách hàng, côn trùng, bụi, v.v.) và được giữ ở nhiệt độ nhất định.

Vệ Sinh và Diệt Khuẩn

Điều 19 và 20 trong Tiêu Chuẩn 3.2.2 của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm* quy định những yêu cầu về vệ sinh và diệt khuẩn đối với các doanh nghiệp thực phẩm. Những điều khoản này yêu cầu bạn duy trì các cơ sở thực phẩm và trang thiết bị theo một tiêu chuẩn vệ sinh để không tích tụ rác thải, bụi bẩn, phế thải thực phẩm, dầu mỡ hoặc bất cứ tạp chất nào có thể nhìn thấy. Điều khoản cũng yêu cầu bạn diệt khuẩn bề mặt của các dụng cụ và thiết bị tiếp xúc với thực phẩm (quá trình diệt khuẩn thiết bị cần sử dụng nhiệt và/hoặc hóa chất để giảm lượng vi khuẩn xuống mức chấp nhận được).

Để tuân theo tiêu chuẩn này, bạn cần bảo đảm những biện pháp sau;

- Tất cả tường, sàn nhà, trần nhà, phòng lạnh, tủ lạnh, ống cống và những đồ dùng khác phải sạch sẽ và không nhìn thấy những mẫu thực phẩm, đất, gỉ sắt, dầu mỡ, rác và những mảnh vụn khác
- Tất cả bàn, máy làm đá, thùng bày bán, thớt, dụng cụ và những thiết bị khác phải sạch sẽ và không nhìn thấy những mẫu thực phẩm, đất, gỉ sắt, dầu mỡ, rác và những mảnh vụn khác
- Bạn đã thực hiện một phương pháp diệt khuẩn các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, ví dụ như dao, thớt, thùng, bàn, v.v.. Bạn có thể sử dụng các hóa chất diệt khuẩn với điều kiện nhãn mác ghi rõ hóa chất là phù hợp để sử dụng tại khu vực chế biến thực phẩm (diệt khuẩn những bề mặt tiếp xúc với thực phẩm sẽ chỉ có hiệu quả nếu bề mặt đã được làm vệ sinh kỹ lưỡng trước đó)
- Bảo đảm rằng tất cả những hóa chất tẩy rửa là phù hợp để sử dụng tại khu vực chế biến thực phẩm. Đồng thời kiểm tra xem có cần rửa sạch hóa chất tẩy rửa trước khi bắt đầu chế biến thực phẩm không

Dán Nhãn Hải Sản

Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm quy định những yêu cầu đối về dán nhãn thực phẩm bán lẻ và bán sỉ. Những yêu cầu dán nhãn khác nhau tùy theo tính chất của thực phẩm và tùy theo thực phẩm đóng gói hay không đóng gói.

Có một số tờ thông tin về dán nhãn thực phẩm trên trang mạng của Cơ Quan Thực Phẩm NSW (www.foodauthority.nsw.gov.au). Nếu cần thêm thông tin về cách thức tuân thủ những yêu cầu về dán nhãn của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm*, bạn có thể liên hệ với Cơ Quan Thực Phẩm NSW theo số 1300 552 406.

Bạn cần chấp hành những yêu cầu sau đây khi dán nhãn sản phẩm tại cơ sở của bạn;

Hải Sản Không Đóng Gói

- Tất cả hải sản không đóng gói để bán lẻ tại cơ sở của bạn (bao gồm cả hải sản tươi sống và đã qua chế biến) phải có nhãn ghi rõ quốc gia hoặc các quốc gia đã đánh bắt, chế biến hoặc sản xuất hải sản đó (Dán Nhãn Nước Xuất Xứ), ví dụ như cá Basa của Việt Nam phải ghi nhãn "Sản Phẩm của Việt Nam".
- Sản phẩm được đánh bắt, chế biến hoặc sản xuất tại Úc và Tân Tây Lan cũng phải ghi nhãn có Nước Xuất Xứ, ví dụ như "Sản Phẩm của Úc".
- Sò (khi phân loại) phải ghi nhãn có tên của khu vực đánh bắt. Bạn cũng nên dán nhãn có ghi tên cửa sông
- Nhãn hàng phải ghi bằng tiếng Anh, khách hàng có thể nhìn thấy rõ ràng và cỡ chữ trên nhãn hàng phải cao tối thiểu 9 mm. Nếu hải sản được bày bán trong tủ được làm lạnh "phải có người giúp", nghĩa là hải sản nằm khuất hoàn toàn hoặc khuất một phần trong tủ và cần một người lấy ra cho người mua, cỡ chữ ghi trên nhãn phải cao tối thiểu 5mm.
- Nếu hải sản có chứa nhiều hơn một thành phần, phải chỉ rõ hải sản đó là hỗn hợp của các thành phần địa phương và/ hoặc nhập khẩu*
- Nếu hải sản được trộn lẫn với những thành phần khác, ví dụ như được làm vụn, được ngâm hoặc ướp, phải chỉ rõ hải sản đó là hỗn hợp của các thành phần địa phương và/ hoặc nhập khẩu*

* Xin lưu ý rằng thứ tự hoặc các thành phần địa phương/nhập khẩu trên nhãn hàng của bạn tùy thuộc vào thành phần nào trong số này là thành phần chính, ví dụ như nếu có nhiều sản phẩm nhập khẩu hơn, ký hiệu phải cho thấy đây là một hỗn hợp của các thành phần nhập khẩu và địa phương

Thực Phẩm Đóng Gói

- Tất cả những thực phẩm đóng gói dùng cho bán lẻ cần được dán nhãn phù hợp (trừ thực phẩm được làm và đóng gói tại cơ sở). Những thông tin cần được ghi trên nhãn hàng của thực phẩm đóng gói gồm có; tên thực phẩm, số lô hoặc mẻ (một mốc ngày tháng năm là đủ), hạn sử dụng ('hết hạn sử dụng vào ngày' – 'sử dụng tốt nhất trước ngày' –), tên và địa chỉ của nhà cung cấp, các thành phần theo thứ tự trọng lượng ban đầu, bảng thông tin dinh dưỡng, nước xuất xứ và bất kỳ cảnh báo nào liên quan tới sự có mặt của các chất gây dị ứng
- Hãy ý thức rằng cần phải dán nhãn hàng cho mọi loại thực phẩm được sản xuất ở nơi khác mà đã bị đưa ra khỏi bao bì ban đầu và đóng gói lại tại cơ sở

Tráo Sản Phẩm

Đạo Luật Thực Phẩm 2003 yêu cầu bạn mô tả thực phẩm chính xác; bạn sẽ bị coi là vi phạm nếu bạn sử dụng tên gọi của loại hải sản này cho loại hải sản khác; vi phạm này thường được gọi là tráo hải sản.

Khi mô tả loại hải sản đem bán, bạn nên sử dụng tên trong *Danh Sách Tên Cá của Úc*. Danh sách này có tên các loài cá, giáp xác và trai sò, được biên soạn với ý kiến đóng góp của ngành hải sản và chính phủ, và được Dịch Vụ Hải Sản Úc cập nhật.

Bạn có thể lấy một bản sao của danh sách tên hải sản từ trang mạng www.seafood.net.au/fishnames hoặc gọi điện tới số 1300 130 321.

Quy trình chế biến hải sản bổ sung

Mở miệng sò

Sò được coi là thực phẩm có nguy cơ đặc biệt cao vì đó là một sản phẩm tươi sống, ăn liền và thường không phải qua giai đoạn nấu nướng trước khi ăn.

Vì không phải qua giai đoạn nấu nướng (thông thường, bước này sẽ tiêu diệt mọi vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm) nên sò phải được xử lý và mở miệng một cách hợp vệ sinh cùng với việc duy trì nhiệt độ phù hợp trong suốt quá trình bảo quản, chế biến và bày bán.

Dưới đây là những quy trình thao tác tốt nhất để xử lý và mở miệng sò;

Thu mua

- Chỉ thu mua sò từ những trang trại hoặc cơ sở chế biến sò có giấy phép của Cơ Quan Thực Phẩm NSW. Nếu mua sò từ một tiểu bang khác, doanh nghiệp phải tuân thủ những yêu cầu của tiểu bang đó
- Bảo đảm rằng tất cả sò chưa mở miệng thu mua từ các nhà cung cấp tại NSW được dán nhãn có ghi số mẻ hoặc số Hồ Sơ Sản Phẩm, ngày đánh bắt hoặc ngày gạn lọc, tên và địa chỉ trang trại, cửa sông nơi đánh bắt và số hợp đồng thuê mướn, loài sò và những yêu cầu bảo quản đối với sản phẩm đó (cần giữ lại bản sao của những thông tin này, chẳng hạn như hóa đơn, để dễ truy tìm nguồn gốc sản phẩm)
- Phải thu mua sò Đá Sydney chưa mở miệng ở nhiệt độ dưới 25°C nếu thu mua trong vòng 72 giờ sau khi đánh bắt và dưới 15°C nếu đã quá 72 giờ; sò Thái Bình Dương chưa mở miệng phải được thu mua ở nhiệt độ dưới 10°C nếu đã quá 24 giờ sau khi đánh bắt

Bảo quản

- Phải bảo quản sò Đá Sydney ở nhiệt độ dưới 15°C. Phải thu mua và bảo quản sò Thái Bình Dương ở nhiệt độ dưới 10°C
- Sò đã mở miệng cần được bảo quản ở nhiệt độ bằng hoặc dưới 5°C
- Nên bảo quản sò chưa mở miệng cách xa nước ao hồ vì nước ao hồ có thể khiến sò mở hoặc há miệng. Nên bảo quản sò chưa mở miệng cách xa các sản phẩm tươi sống
- Cần bảo quản sò đã mở miệng cách xa các sản phẩm tươi sống để giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm chéo
- Nếu bảo quản nhiều mẻ sò đã hoặc chưa mở miệng, cách tốt nhất là bảo đảm mỗi mẻ được dán nhãn có số hồ sơ sản phẩm

Quy trình chế biến

- Để dễ truy tìm nguồn gốc sản phẩm, cách tốt nhất là xử lý và bày bán từng mẻ sò một (theo số hồ sơ sản phẩm)
- Bảo đảm toàn bộ bàn, tạp dề, thớt mở, dao, khay bày bán, v.v. được vệ sinh và diệt khuẩn trước khi sử dụng
- Bảo đảm người chế biến đã rửa tay sạch sẽ
- Khi rửa sò sau khi mở miệng, nên rửa sò dưới dòng nước sạch đang chảy (nước máy) để loại bỏ chất bẩn trên vỏ có thể làm nhiễm bẩn sản phẩm. (Ngâm sò trong thùng, bát hoặc bồn nước đã được chứng minh là làm tăng nguy cơ nhiễm bẩn bởi vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm, do đó thao tác này không tuân thủ những yêu cầu của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm*). Nên rửa sò bằng vòi hoa sen gắn với bồn dùng để mở miệng sò
- Không nên để sò đã mở miệng chồng lên nhau (vì có nguy cơ nhiễm bẩn thịt sò). Nếu xếp lớp sò lên khay, nên đặt giấy dùng cho thực phẩm và tấm nhựa giữa các lớp sò
- Sò đã mở miệng cần được bảo quản hoặc bày bán ở nhiệt độ bằng hoặc dưới 5°C

Bày bán

- Sò đã mở miệng phải được bày bán ở nhiệt độ bằng hoặc dưới 5°C (cần để đủ đá xung quanh sò để duy trì nhiệt độ này)
- Cần để sò đã mở miệng tách biệt với sản phẩm tươi sống khi bày bán để giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm chéo

Thải Bỏ Hải Sản

Không được bán thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp cho người sử dụng, và không được để những thực phẩm này gây nhiễm bẩn cho hải sản an toàn và có thể sử dụng. “Thực phẩm thải loại” là sản phẩm đã bị thu hồi, trả về hoặc là hải sản không an toàn và không phù hợp để sử dụng.

Để tuân thủ Tiêu Chuẩn 3.2.2 của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm* bạn cần chấp hành những quy định sau đây;

Doanh nghiệp thực phẩm phải bảo đảm rằng “thực phẩm thải loại” được chứa và để tách biệt cho tới khi thực phẩm đó được:

- tiêu hủy hoặc sử dụng vào mục đích khác hoặc thải bỏ để thực phẩm đó không thể được dùng để ăn
- trả về cho nhà cung cấp sản phẩm

- xử lý để bảo đảm an toàn và khả năng sử dụng của sản phẩm
- bảo đảm chắc chắn sản phẩm an toàn và phù hợp để bán
- Để tuân theo tiêu chuẩn này, doanh nghiệp cũng phải chỉ rõ mọi loại hải sản được chứa và để tách biệt vì những lý do nêu trên

Vận Chuyển Thực Phẩm

Phương tiện dùng để vận chuyển hải sản phải được thiết kế và cấu tạo nhằm bảo đảm hải sản không bị nhiễm bẩn và có thể vệ sinh hiệu quả.

- Sàn và vách của phương tiện phải nhẵn, không thấm và không có mối nổi hở
- Vách phòng lạnh hoặc sợi thủy tinh cách nhiệt cho vách bằng tấm nhôm hoặc sàn sợi thủy tinh phải phù hợp

Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm yêu cầu vận chuyển thực phẩm ở nhiệt độ nhất định. Kiểm soát nhiệt độ yêu cầu sản phẩm phải được vận chuyển ở nhiệt độ bằng hoặc dưới 5°C, hoặc nếu sản phẩm đông lạnh, phải duy trì ở trạng thái đông đá trong suốt thời gian vận chuyển. Việc này có thể được thực hiện bằng cách;

- Sử dụng phương tiện chuyên chở có hệ thống làm lạnh và/hoặc sử dụng lượng đá phù hợp

Thực phẩm cũng phải được bảo vệ tránh khỏi chim, côn trùng, bụi và những nguồn gây ô nhiễm khác trong quá trình vận chuyển. Việc này có thể được thực hiện bằng cách;

- Bảo đảm rằng thực phẩm được che đậy phù hợp trong quá trình bốc hàng, vận chuyển và dỡ hàng

Lễ Hội Tạm Thời & Quầy Bán Hàng Di Động

Một lễ hội tạm thời là bất cứ dịp nào không diễn ra thường trực, nơi có chào mời và bày bán thực phẩm hoặc sản vật cho người tiêu dùng. Các lễ hội tạm thời có thể là hội chợ, lễ hội, chợ nông sản, triển lãm và chợ.

Một người bán thực phẩm cho quầy hàng và cửa hàng đang hoạt động bán thực phẩm, sản vật, trái cây và rau hoặc thực phẩm đóng gói sẵn để ăn, được coi là "doanh nghiệp thực phẩm". Một "doanh nghiệp thực phẩm" phải bán thực phẩm an toàn và phù hợp chiếu theo những điều khoản của *Đạo Luật Thực Phẩm 2003* của NSW.

Ngoài ra, còn có những yêu cầu về thông báo của doanh nghiệp thực phẩm. Hãy tham khảo tờ thông tin “Thông Báo Doanh Nghiệp Thực Phẩm” trên trang mạng của Cơ Quan Thực Phẩm NSW (www.foodauthority.nsw.gov.au) để biết về những yêu cầu khác.

Tài Liệu Hướng Dẫn Chế Biến Thực Phẩm cho Các Lễ Hội Tạm Thời trên trang mạng của Cơ Quan Thực Phẩm NSW (www.foodauthority.nsw.gov.au/fb-factsheets.htm) có thêm thông tin khác.

Quầy bán thực phẩm di động cũng phải tuân theo *Đạo Luật Thực Phẩm 2003* của NSW và *Quy Tắc Hành Nghề trong Vận Chuyển Hải Sản và Sản Phẩm Thiết Yếu*, được phổ biến tại trang mạng của Cơ Quan Thực Phẩm NSW (www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/fb-seafood.htm). Quy tắc hành nghề bao gồm những yêu cầu về xây dựng và bảo trì, kiểm soát nhiệt độ, chế biến và bảo quản thực phẩm được áp dụng đối với các quầy bán thực phẩm di động.

Đấu Giá Cá Từ Thiện

Theo *Đạo Luật Quản Lý Ngư Nghiệp 1994*, những người câu cá giải trí tại NSW không được phép bán hoặc bán đấu giá cá họ bắt được. Tuy nhiên, các tổ chức có thể xin giấy phép của Bộ Công Nghiệp Nguyên Sinh NSW (DPI) để được phép bán cá dưới hình thức đấu giá vì mục đích từ thiện. Đơn vị tổ chức đấu giá phải đệ trình chi tiết về việc bán cá và hồ sơ tài chính của cuộc đấu giá.

Sau khi được cấp phép, đơn vị tổ chức đấu giá cá từ thiện phải thông báo cho Cơ Quan về cuộc đấu giá dự kiến (thông báo trực tuyến tại www.foodnotify.nsw.gov.au). Nếu không thông báo cho Cơ Quan, đơn vị tổ chức đấu giá cá từ thiện có thể không được cấp phép trong tương lai.

Đơn vị tổ chức đấu giá cá từ thiện phải tuân thủ Tiêu Chuẩn 3.2.2 và 3.2.3 của *Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm*.

Tài Liệu Tham Khảo

Bản Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm Úc – Tân Tây Lan của Tổ Chức Tiêu Chuẩn Thực Phẩm Úc – Tân Tây Lan (2003)

(www.foodstandards.gov.au/foodstandardscode/index.cfm).

Thực Phẩm An Toàn của Úc: Tài Liệu Hướng Dẫn Về Những Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm của Tổ Chức Tiêu Chuẩn Thực Phẩm Úc – Tân Tây Lan

(www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/publications/safefoodaustralia2nd519.cfm).

Đạo Luật Thực Phẩm 2003 của NSW (www.legislation.nsw.gov.au)

Quy Tắc Hành Nghề của Các Cơ Sở Kinh Doanh Hải Sản của Cơ Quan Thực Phẩm NSW (2005) (www.foodauthority.nsw.gov.au/fb-seafood.htm)

Quy Tắc Hành Nghề trong Vận Chuyển Hải Sản và Sản Phẩm Thiết Yếu của Cơ Quan Thực Phẩm NSW (2005) (www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/fb-seafood.htm)

Tài Liệu Hướng Dẫn về Bảo Quản Ướt Trai Sò của Cơ Quan Thực Phẩm NSW (2005) (www.foodauthority.nsw.gov.au/fb-seafood.htm)

Sổ Tay Hướng Dẫn Hoạt Động của Chương Trình Trai Sò Tiểu Bang NSW của Cơ Quan Thực Phẩm NSW (www.foodauthority.nsw.gov.au/fb-shellfish.htm).

Chương Trình An Toàn Thực Phẩm cho Cơ Sở Chế Biến Sò của Cơ Quan Thực Phẩm NSW (www.foodauthority.nsw.gov.au/fb-seafood.htm)

Quy Định Thực Phẩm 2004 của NSW (www.legislation.nsw.gov.au)

Danh Sách Tên Cá của Úc của Dịch Vụ Hải Sản Úc (www.seafood.net.au/fishnames/)

Tiêu Chuẩn Úc – Thiết Kế, Xây Dựng và Trang Thiết Bị của Cơ Sở Thực Phẩm (AS 4674-2004) của Cơ Quan Tiêu Chuẩn Úc (2004) (có thể mua tại www.saiglobal.com)